Istruzioni per l'uso

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installazione 4
Istruzioni di sicurezza importanti 5
Precauzioni 6
Accessori 7
Salvaguardia dell'ambiente 8
Protezione anti-avvio 8
Grado di cottura (solo funzioni automatiche) 9
Mescolare o girare l'alimento (solo funzioni automatiche) 9
Categorie di alimenti (solo funzioni automatiche) 10
Raffreddamento 10
Modifica delle impostazioni 11
Timer 12
Cottura e riscaldamento a microonde 13
Funzione Jet Start 14
Crisp 14
Grill 15
Grill Combi 15
Riscaldamento rapido 16
Termoventilato 17
Termoventilato Combi 18
Scongelamento manuale 19
Riscaldamento automatico 20
Jet Defrost 21
Crisp automatico 22
Auto Soft 23
Scioglimento automatico (Auto Melt) 24
Cottura automatica (Auto cook) 25
Manutenzione e pulizia 26
Guida ricerca guasti 27
Servizio assistenza 28

Installazione

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

ASSICURARSI prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

NON METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero prodursi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.

LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza da parte dell'utente alle presenti istruzioni.

Istruzioni di sicurezza importanti

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE
PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

Non riscaldare, o utilizzare materiali infiammabili all'interno del forno o nelle immediate vicinanze. I vapori possono creare un rischio di incendio o un'esplosione.

L'apparecchio non deve essere utilizzato per asciugare o seccare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutti o altri materiali combustibili. Si potrebbe provocare un incendio.

Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi o qualora si noti del fumo, tenere la porta del forno chiusa e spegnere il forno . Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Si potrebbe provocare un incendio.

Non lasciare il forno incustodito, specialmente qualora si utilizzi carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non usare prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.

UOVA

Non usare la funzione microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.

***Consentire ai bambini** l'utilizzo del forno senza la supervisione di un adulto SOLTANTO se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.*
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini piccoli o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con l'apparecchio.
Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.

Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. La pressione aumenta causando possibili danni o esplosione al momento dell'apertura.

***Le guarnizioni della porta e delle zone circostanti** devono essere controllate periodicamente per verificare eventuali danni. In caso di danni non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.*

Precauzioni

SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO *senza alimenti all'interno dello stesso, con la funzione microonde inserita, in quanto potrebbe subire danni.*

PER ESERCITARSI ALL'USO DEL FORNO *inserire all'interno dello stesso una ciotola contenente acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.*

Non usare la cavitá come dispensa.

TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.

FRITTURA A IMMERSIONE

NON USARE L'APPARECCHIO PER FRITTURE A BAGNO D'OLIO, POICHÉ È IMPOSSIBILE CONTROLLARE LA TEMPERATURA DELL'OLIO.

USARE SEMPRE PRESINE O GUANTI DA FORNO per evitare bruciature quando si toccano contenitori, parti del forno e casseruole dopo la cottura.

LIQUIDI

Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè. Mentre la funzione microonde è attiva, accertarsi che il cucchiaino non entri in contatto con le pareti o la parte superiore del forno, potrebbero prodursi scintille.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

Non usare la funzione microonde per cucinare o riscaldare alimenti che contengono alcol.

DOPO AVER RISCALDATO ALIMENTI PER BAMBINI *o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare bene e controllare sempre la temperatura prima di servire,*
al fine di garantire una distribuzione omogenea del calore ed evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

TEMPERATURA

LA SONDA TEMPERATURA deve solitamente essere inserita in modo tale che la punta della sonda sia posizionata nella parte più spessa dell'alimento, dato che è questa la parte che richiede il tempo più lungo per scaldarsi.

LA PUNTA DELLA SONDA non deve toccare le ossa. Inoltre, evitare di inserire la sonda in parti grasse dell'alimento, in quanto tali parti si scaldano più velocemente fornendo temperature fuorvianti.
La sonda deve, se possibile, essere inserita in modo tale che la punta non tocchi le pareti o il fondo del recipiente di cottura.

LA TEMPERATURA impostata deve essere superiore alla temperatura corrente dell'alimento.

NON È POSSIBILE utilizzare la sonda quando si preparano dolci e marmellate o piatti che richiedano di cuocere o sobbollire per un lungo periodo di tempo.
Questo perché la temperatura massima che può essere impostata è di 90°C.

NON IMMERGERE la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.

IL FORNO NON DEVE ESSERE MESSO IN FUNZIONE con la sonda temperatura posta all'interno della cavità se non è inserita all'interno del forno.
Se si fa funzionare il forno senza rispettare quanto sopra espresso si rischia di danneggiare la sonda.

Accessori

SUGGERIMENTI GENERALI

Sono disponibili in commercio diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

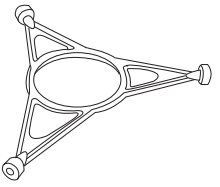
Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

All'inserimento di alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non entrino in contatto con le parti interne del forno. Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

Qualora accessori contenenti metallo entrino in contatto con le parti interne del forno mentre il forno è in funzione potrebbero prodursi scintille e il forno potrebbe risultarne danneggiato.

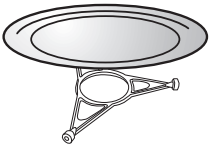
Assicurarsi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE



Servirsi del supporto del piatto rotante posto al di sotto del piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.
Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

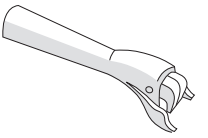


Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.
Posizionare il piatto rotante in vetro sopra il supporto.

GRIGLIA DI COTTURA

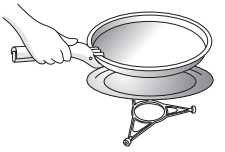
Usare la griglia di cottura con le sole funzioni Termoventilato e Grill.

IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Usare la speciale impugnatura crisp in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

PIATTO CRISP



Disporre gli alimenti direttamente sul piatto crisp. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.
Non appoggiare alcun utensile sul piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli. **Il piatto crisp** può essere preriscaldato prima dell'uso (massimo 3 minuti). **Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.**

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale d'imballaggio

- Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% come confermato dal simbolo del riciclaggio ♺.
- Le diverse parti del materiale d'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente bensì smaltite in conformità alle norme locali vigenti.

Smaltimento di vecchi apparecchi

- Gli apparecchi sono fatti di materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, rendere gli apparecchi inservibili tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Protezione anti-avvio

QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "stand-by". (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto.)

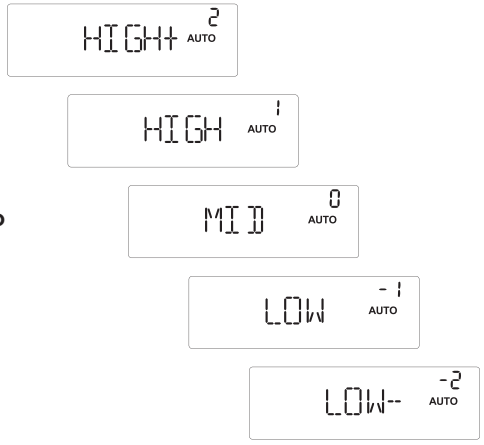
LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA E POI RICHIUSA ad esempio all'inserimento degli alimenti all'interno, prima che il dispositivo di sicurezza sia sbloccato.
In caso diverso sul display apparirà la dicitura "DOOR".

Grado di cottura (solo funzioni automatiche)

Il grado di cottura è disponibile nella maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione Regola grado cottura consente di controllare personalmente il risultato finale. Questa funzione consente di ottenere una temperatura finale superiore o inferiore rispetto all'impostazione standard.
Scegliendo una di queste funzioni si sceglie l'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Tuttavia, se il cibo riscaldato è troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.

GRADO DI COTTURA	
Livello	Effetto
Alto +2	**Raggiunge la massima temperatura finale**
Alto +1	**Raggiunge temperature finali superiori**
Med 0	**Impostazione standard predefinita**
Basso -1	**Raggiunge temperature finali inferiori**
Basso -2	**Raggiunge la temperatura finale minima**

Nota:
Il grado di cottura può essere impostato o modificato solo durante i primi 20 secondi di funzionamento.



Il grado di cottura può essere impostato selezionando i tasti +/- subito dopo aver premuto il tasto Start (Avvio).

Mescolare o giare l'alimento (solo funzioni automatiche)

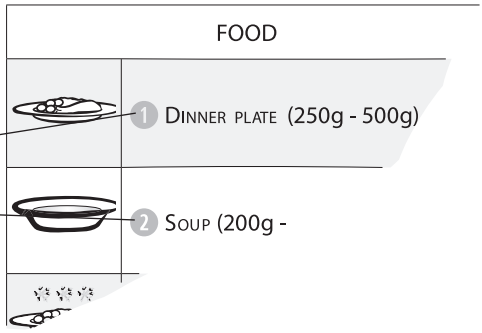
Quando si usano alcune delle funzioni automatiche il funzionamento del forno può interrompersi (a seconda del programma e del tipo di alimento selezionati) e richiedere di MESCOLARE o GIRARE L'ALIMENTO.

Per riprendere il processo di cottura:
- aprire la porta
- Mescolare o girare l'alimento
- Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start

Nota:
Il forno riprenderá a funzionare automaticamente dopo 1 minuto se il cibo non è stato girato o mescolato. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.

Categorie di alimenti (solo funzioni automatiche)

QUANDO SI USANO LE FUNZIONI AUTOMATICHE affinché il forno raggiunga prestazioni adeguate occorre selezionare la categoria di alimento. Quando si sceglie una categoria di alimenti con i tasti +/-, viene visualizzato il termine FOOD ed una cifra che indica la categoria dell'alimento.



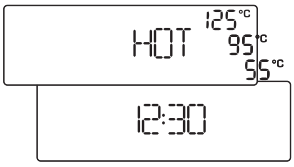
Le categorie di alimenti sono elencate nelle tabelle di ogni funzione automatica.

PER ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

Raffreddamento

AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente.

SE LA TEMPERATURA È SUPERIORE A 50°C, vengono visualizzate la dicitura "HOT" e la temperatura corrente del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere il cibo. Usare guanti da forno.



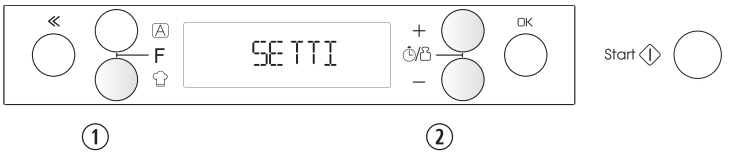
SE LA TEMPERATURA È INFERIORE A 50°C, viene visualizzato l'orologio a 24 ore.

PREMERE IL TASTO INDIETRO e visualizzare provvisoriamente l'orologio a 24 ore mentre è visualizzata la dicitura "HOT".

IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo la porta..

Modifica delle impostazioni

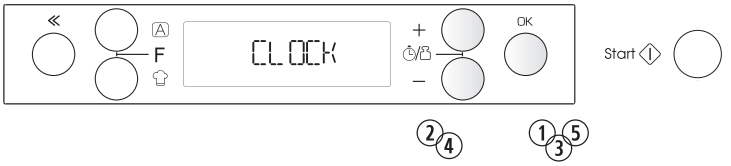
Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta viene richiesto di impostare l'orologio.
Dopo un'interruzione di corrente l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.
Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.



1. **Premere il tasto manuale ( ) finché viene visualizzata l'impostazione.**
2. **Usare i tasti +/-** per selezionare una delle seguenti impostazioni da regolare:
   - Orologio
   - Segnale acustico
   - Eco
   - Luminosità
3. **Premere il tasto stop per uscire** dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

IMPOSTAZIONE OROLOGIO

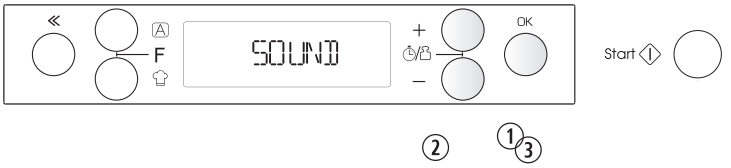
Quando si imposta l'orologio tenere aperta la porta del forno.
Tale operazione darà 5 minuti di tempo per effettuare l'impostazione dell'orologio.
Se lo sportello viene tenuto chiuso, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.



1. **Premere il tasto ok** (Le due cifre a sinistra (ore) lampeggiano).
2. **Premere i tasti +/-** per impostare le ore.
3. **Premere il tasto ok.** (Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. **Premere i tasti +/-** per impostare i minuti.
5. **Premere nuovamente il tasto ok** per confermare la modifica.

L'orologio è impostato ed è in funzione.
Per togliere la funzione orologio dal display dopo averla programmata, selezionare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.

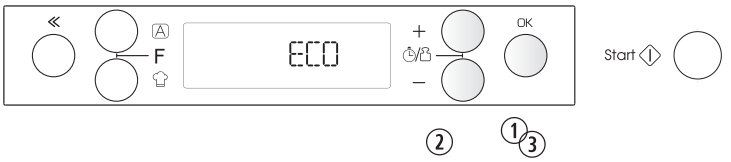
IMPOSTAZIONE SEGNALE ACUSTICO



1. **Premere il tasto ok**
2. **Premere i tasti +/-** per attivare o disattivare l'allarme.
3. **Premere nuovamente il tasto ok** per confermare la modifica.

Modifica delle impostazioni

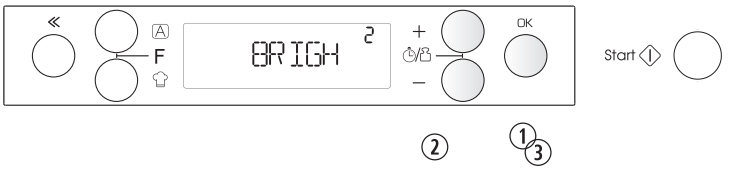
ECO



1. **Premere il tasto ok**
2. **Premere i tasti +/-** per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
3. **Premere nuovamente il tasto ok** per confermare la modifica.

Quando è attiva la funzione eco, il display si disattiva automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Il display si riaccende automaticamente non appena si preme un tasto o si apre lo sportello. La luce del forno si spegne 30 secondi dopo la fine della cottura.
Quando la funzione eco è disattivata, il display non si disattiva e l'orologio 24 ore rimane sempre visualizzato. La luce del forno si spegne 3 minuti dopo la fine della cottura.

LUMINOSITÀ



1. **Premere il tasto ok**
2. **Premere i tasti +/-** per impostare il livello di luminosità preferito.
3. **Premere nuovamente il tasto ok** per confermare la selezione.

Timer

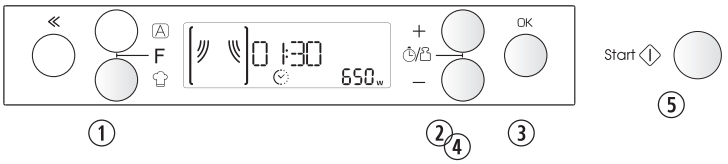
Usare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare l'impasto prima di cuocerlo e così via.

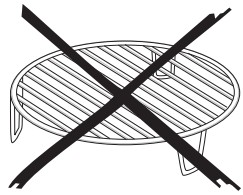
1. **Premere i tasti +/-** per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
2. **Premere il tasto ok**

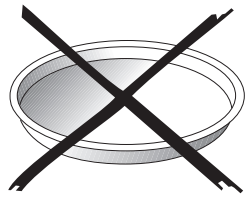
Un segnale acustico segnala la fine del conto alla rovescia.
Premendo il tasto stop prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.

Cottura e riscaldamento a microonde

USARE QUESTA FUNZIONE per normali operazioni di cottura e riscaldamento di, ad esempio, verdure, pesce, patate e carne.







1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE (** **)** finché viene visualizzata la funzione microonde.
2. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il livello di potenza del microonde.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO START.**

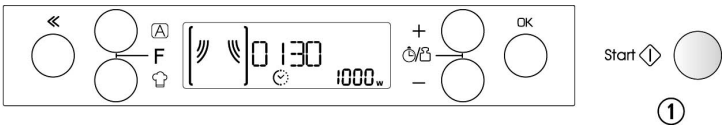
UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI COTTURA, il tempo di cottura può essere facilmente incrementato di ulteriori 30 secondi, premendo il tasto Start. Ad ogni pressione del tasto si incrementa il tempo di 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/-.
PREMENDO IL TASTO << BUTTON si può tornare a modificare il tempo di cottura e il livello di potenza. Entrambe queste funzioni possono essere modificate premendo i tasti +/- durante la cottura.

LIVELLO DI POTENZA

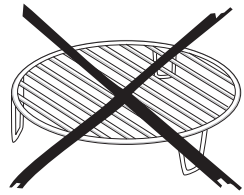
SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO
1000 W	**RISCALDAMENTO DI BEVANDE,** acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
800 W	**COTTURA DI VERDURE,** carne ecc.
650 W	**COTTURA DI** pesce.
500 W	**COTTURA ACCURATA** ad esempio di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	**PER FAR BOLLIRE LENTAMENTE STUFATI,** sciogliere burro e cioccolato.
160 W	**SCONGELAMENTO.** Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	**PER AMMORBIDIRE** i gelati.
0 W	**QUANDO SI UTILIZZA** solo il timer.

Funzione Jet Start

Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come ad esempio; zuppe non dense, caffè o tè.



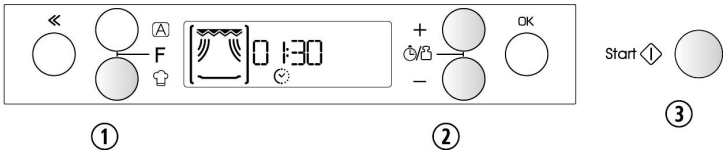
1. **Premere il tasto start per avviare automaticamente** il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi.



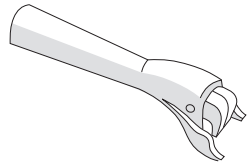
Si può modificare il tempo premendo i tasti +/- per aumentare o ridurre il tempo dopo che la funzione è stata avviata.

Crisp

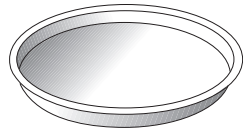
Usare questa funzione per per riscaldare e cuocere pizze o altri alimenti a base di pasta già precotti e per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger, ecc.



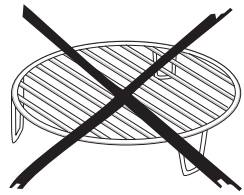
1. **Premere più volte il tasto manuale (** **)** finché viene visualizzata la funzione Crisp.
2. **Premere i tasti +/-** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere il tasto start.**



Il forno funziona automaticamente con le microonde ed il grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.
ASSICURARSI sempre che il piatto Crisp sia disposto correttamente al centro del piatto rotante in vetro.
Non appoggiare il piatto crisp su superfici sensibili al calore.
Attenzione, non toccare la parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.
Indossare guanti da forno o servirsi dell'apposita impugnatura Crisp in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo.



Usare esclusivamente il piatto Crisp in dotazione con questa funzione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.



Grill

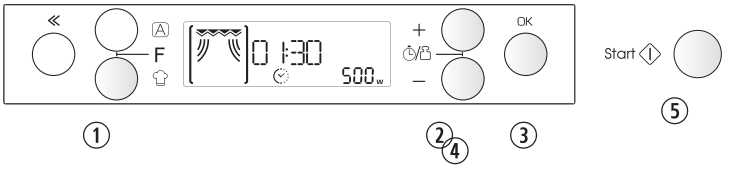
USARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento posto sulla griglia di cottura.

1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE (** **)** finché viene visualizzata la funzione Grill.
2. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
3. **PREMERE IL TASTO START.**

DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia di cottura. Girare durante la cottura.
ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI *siano resistenti al calore e al forno prima di utilizzarli per questa funzione.* ***NON USARE UTENSILI IN PLASTICA*** *con la funzione Grill. il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.*

Grill Combi

USARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



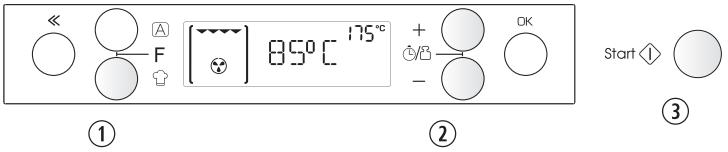
1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE (** **)** finché viene visualizzata la funzione Grill Combi.
2. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il livello di potenza del microonde.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO START.**

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso del Grill Combi è preimpostato in fabbrica.

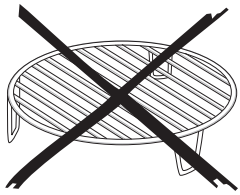
GRILL COMBI	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
650 W	**COTTURA** verdure e gratin
350 - 500 W	**COTTURA** pollame e lasagne
160 - 350 W	**COTTURA** pesce e gratin surgelati
160 W	**COTTURA** carne
90 W	**GRATINATURA** frutta
0 W	**DORATURA** solo durante la cottura

Riscaldamento rapido

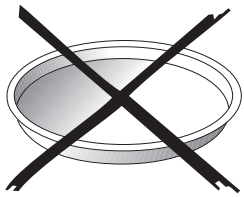
USARE QUESTA FUNZIONE PER PRERISCALDARE il forno vuoto.
IL PRERISCALDAMENTO deve sempre avvenire a forno vuoto come per la normale cottura nel forno convenzionale.



1. **Premere più volte il tasto manuale ( )** finché viene visualizzata la funzione Riscaldamento rapido (Quick Heat). (viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare la temperatura.
3. **PREMERE IL TASTO START.** Durante il processo di riscaldamento rapido viene visualizzata la temperatura corrente del forno.

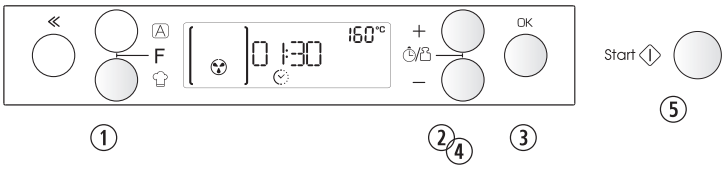


NON INTRODURRE ALCUN ALIMENTO NEL FORNO PRIMA O DURANTE la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento è possibile regolare la temperatura premendo i tasti.+/- .
AL RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA IMPOSTATA il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. In questo tempo, il forno attende l'inserimento del cibo e la selezione della funzione Termoventilato per iniziare la cottura.



Termoventilato

Usare questa funzione per cuocere meringhe, pasticceria, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



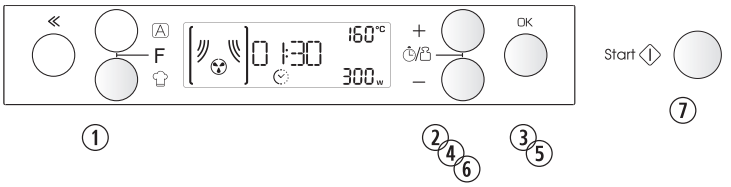
1. **Premere più volte il tasto manuale (** **)** finché viene visualizzata la funzione Termoventilato (Forced Air). (viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. **Premere i tasti +/-** per impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **Premere i tasti +/-** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto START.**

Utilizzare sempre la griglia di cottura per posarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno allo stesso.
Utilizzare il piatto crisp per la cottura di pezzi piccoli, come biscotti o panini.
Una volta avviato il processo di riscaldamento il tempo di cottura può essere facilmente regolato con i tasti +/-. Utilizzare il tasto Indietro per ritornare al punto in cui cambiare la temperatura finale.

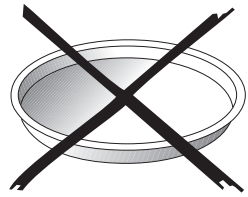
Alimento	Accessori	Temperatura forno °C	Tempo cottura
Roast beef, medio (1,3 - 1,5Kg)	**Piatto** su griglia di cottura	170 - 180 °C	40 - 60 Min
Arrosto di maiale (1,3 - 1,5Kg)	**Piatto** su griglia di cottura	170 - 190 °C	70 - 80 Min
Pollo intero (1,0 - 1,2Kg)	**Piatto** su griglia di cottura	210 - 220 °C	50 - 60 Min
Ciambella (pesante)	**Piatto dolci** su griglia di cottura	160 - 170 °C	50 - 60 Min
Ciambella (leggera)	**Piatto dolci** su griglia di cottura	170 - 180 °C	30 - 40 Min
Biscotti	**Piatto crisp** su griglia di cottura	170 - 190 °C, Forno preriscaldato	10 - 12 Min
Pagnotta	**Piatto da forno** su griglia di cottura	200 - 210 °C, Forno preriscaldato	30 - 35 Min
Panini	**Piatto crisp** su griglia di cottura	225 °C, Forno preriscaldato	10 - 12 Min
Meringhe	**Piatto crisp** su griglia di cottura	100 - 125 °C, Forno preriscaldato	40 - 50 Min

Termoventilato Combi

USARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere arrosti di carne, pollame e patate con la buccia, alimenti veloci surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE (** **)** finché viene visualizzata la funzione Termoventilato Combi. (viene visualizzata la temperatura predefinita e la potenza MW).
2. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare la temperatura.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il livello di potenza del microonde.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
7. **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE SEMPRE LA GRIGLIA DI COTTURA per posarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno allo stesso.

UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO il tempo di cottura può essere facilmente regolato con i tasti +/-. Usare il pulsante Indietro per cambiare il livello di potenza o la temperatura finale.

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Termoventilato è preimpostato in fabbrica.

TERMOVENTILATO COMBI	
POTENZA	USO CONSIGLIATO
350 W	**COTTURA** pollame, pesce e gratinati
160 W	**COTTURA** arrosti
90 W	**COTTURA** pane, torte
0 W	**DORATURA** SOLO DURANTE LA COTTURA

Scongelamento manuale

Seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.

Controllare costantemente gli alimenti. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per quantità diverse.

Alimenti congelati confezionati in sacchetti di plastica, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere collocati direttamente all'interno del forno purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

La forma del contenitore in cui è confezionato l'alimento influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

Staccare l'una dall'altra le parti dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

Coprire parti dell'alimento (ad esempio cosce di pollo ed estremità delle ali), con dei pezzetti di foglio di alluminio se, durante lo scongelamento, si nota che iniziano a cuocere.

Girare i pezzi più grossi a metà tempo nel corso del processo di scongelamento.

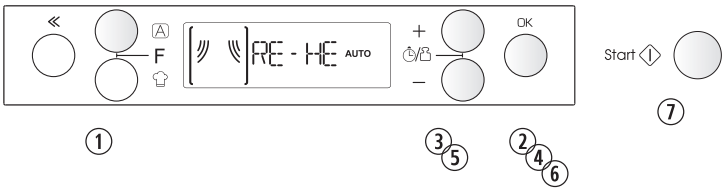
Alimenti lessati, stufati e ragú di carne scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

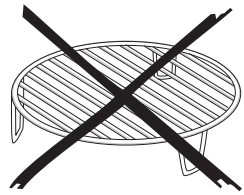
Per un perfetto risultato di scongelamento è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

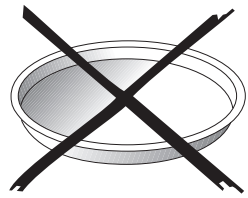
Alcuni minuti di riposo dopo lo scongelamento migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.

Riscaldamento automatico

USARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.
DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata resistente alle microonde.







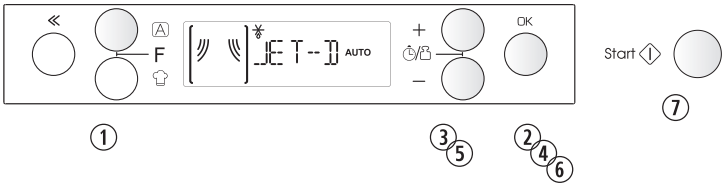
1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione Riscaldamento automatico (Auto reheat).
2. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. **Premere i tasti +/-** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
5. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
6. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

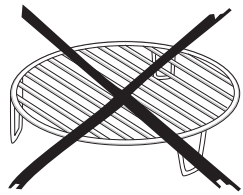
QUANDO SI RIPONE un piatto nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro del piatto.
SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.
LE FETTE PIÙ SPESSE come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.
1-2 MINUTI DI RIPOSO MIGLIORANO SEMPRE il risultato, in particolare con i cibi surgelati.
UTILIZZARE SEMPRE IL COPERCHIO IN DOTAZIONE con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario.
SE L'ALIMENTO È AVVOLTO IN UN INVOLUCRO si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire la fuoriuscita della pressione eccessiva durante il riscaldamento.
LA PELLICOLA IN PLASTICA deve essere perforata o incisa con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

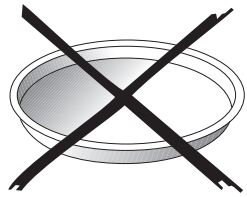
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	PIATTO DA PORTATA (250g 500g)	**PREPARARE IL CIBO** seguendo le raccomandazioni di cui sopra. Cuocere coperto.
	ZUPPE (200g - 800g)	**RISCALDARE SCOPERTO** in tazze separate o in una tazza grande.
	PORZIONI SURGELATE (250g - 500g)	**SEGUIRE LE ISTRUZIONI SULLA CONFEZIONE, CIOÈ** ventilazione, perforazione ecc.
	BEVANDE (0,1 - 0,5l)	**RISCALDARE SCOPERTO** e introdurre un cucchiaino di metallo in una tazza o coppa.
	LASAGNE SURGELATE (250g - 500g)	**DISPORRE** su un piatto adatto per le microonde e per il forno tradizionale.
PER ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

Jet Defrost

USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Questa funzione può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg.
DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.







1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione di scongelamento rapido (Jet Defrost).
2. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
5. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
6. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

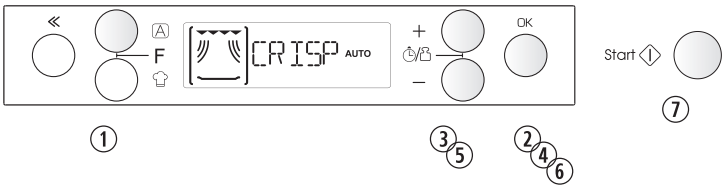
PESO:
PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE il peso netto dell'alimento. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.
SE IL PESO È INFERIORE O SUPERIORE A QUELLO RACCOMANDATO: seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare.

CIBI SURGELATI:
SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ ALTA di quella di surgelamento (-18°C), selezionate un peso inferiore.
SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

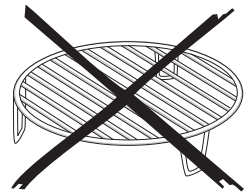
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	CARNE (100g - 2.0Kg)	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti. **GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	POLLAME (100g - 2.5Kg)	Pollo intero, a pezzi o filetti. **GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	PESCE (100g - 2.0Kg)	Intero, tranci o filetti. **GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	VERDURE (100g - 2.0Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli ecc. **GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	PANE (100g - 1.0Kg)	Pagnotte, focaccine o panini. **GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
PER ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare.		

Crisp automatico

USARE QUESTA FUNZIONE PER riscaldare rapidamente il cibo surgelato sino alla temperatura di portata.
USARE LA FUNZIONE CRISP AUTOMATICO SOLO PER riscaldare alimenti pronti surgelati.



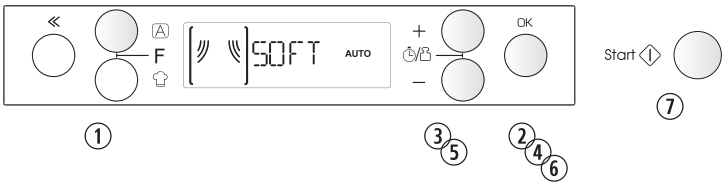
1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione Crisp automatico (Auto Crisp)
2. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
5. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
6. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

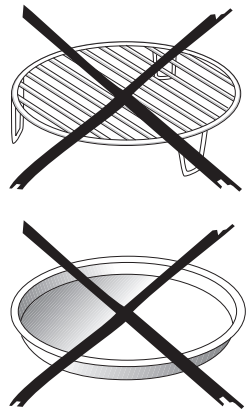


ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	PATATE FRITTE (200g - 500g)	**DISTRIBUIRE LE PATATE** su un unico strato sul piatto Crisp. Cospargere con il sale a piacere. **MESCOLARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	PIZZA, impasto sottile (200g - 600g)	**PER PIZZE** con impasto sottile.
	PIZZA ALTA (300g - 800g)	**PER PIZZE** con impasto spesso
	ALI DI POLLO (200g - 500g)	**PER CROCCHETTE DI POLLO,** oliare il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura impostato su Lo 2. **GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	QUICHE (200g - 500g)	**PER QUICHE** e torte salate.
PER ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

Auto Soft

USARE QUESTA FUNZIONE PER ammorbidire i cibi.
LA FUNZIONE AUTO SOFT È UTILIZZATA per gli alimenti elencati nella tabella seguente.



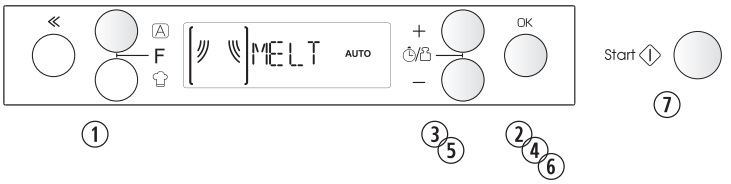


1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione di ammorbidimento automatico (Auto Soft).
2. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
5. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
6. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

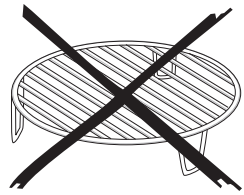
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	BURRO (50g - 100g)	**GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto. **MESCOLARE** anche, una volta ammorbidito l'alimento.
	MARGARINA (50g - 100g)	**GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto. **MESCOLARE** anche, una volta ammorbidito l'alimento.
	GELATO (0,5l - 1,0l)	**GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto. **SERVIRE** rapidamente, prima che si sciolga ancora.
PER ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

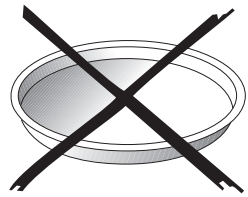
Scioglimento automatico (Auto Melt)

USARE QUESTA FUNZIONE PER sciogliere facilmente i cibi senza schizzi.
LA FUNZIONE AUTO MELT È UTILIZZATA per gli alimenti elencati nella tabella seguente.



1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione Auto Melt.
2. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
5. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
6. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

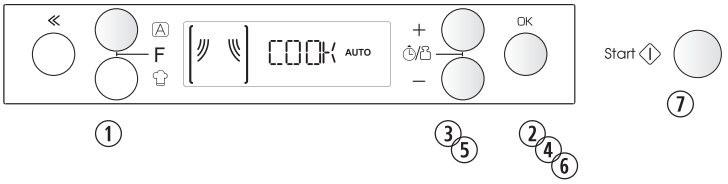


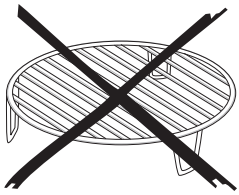


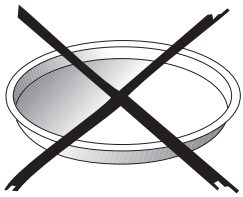
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	BURRO (50g - 200g)	**MESCOLARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto. **MESCOLARE ANCHE** una volta sciolto l'alimento.
	MARGARINA (50g - 200g)	**MESCOLARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto. **MESCOLARE ANCHE,** una volta sciolto l'alimento.
	CIOCCOLATA (50g - 200g)	**SPEZZARE** in pezzi piccoli. **MESCOLARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto. **MESCOLARE ANCHE.** una volta sciolto l'alimento. **ATTENZIONE:** La cioccolata con un alto contenuto di cacao, può richiedere un grado di cottura elevato (+2)
PER ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

Cottura automatica (Auto cook)

USARE QUESTA FUNZIONE ESCLUSIVAMENTE per cuocere. La cottura automatica può essere usata solo per gli alimenti che rientrano nelle categorie qui elencate.
DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata resistente alle microonde.







1. **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione automatica di cottura (Auto cook).
2. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
5. **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
6. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

VERDURE IN SCATOLA: Aprire sempre la scatola e versare il contenuto in un piatto adatto alla cottura a microonde. Non cuocere mai le verdure nella confezione di latta.
CUOCERE le verdure fresche, surgelate o in scatola coperte.
LA PELLICOLA IN PLASTICA deve essere perforata o incisa con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

PESI CONSIGLIATI		
	PATATE AL FORNO (200g - 1Kg)	**PUNGERE LE PATATE** e disporle su un piatto adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Girare le patate al segnale acustico del forno. Fare attenzione perché il forno, il piatto e il cibo sono caldi. **GIRARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	VERDURE FRESCHE (200g - 800g)	**TAGLIARE LE VERDURE** in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiai di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno. **MESCOLARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	VERDURE SURGELATE (200g - 800g)	**CUOCERE COPERTO.** Mescolare al segnale acustico del forno. **MESCOLARE L'ALIMENTO** quando viene richiesto.
	VERDURE IN SCATOLA (200g - 600g)	**CUOCERE IN PIATTO IDONEO ALLA COTTURA A MICROONDE** con coperchio.
	POPCORN (100g)	**CUOCERE UN SOLO SACCHETTO** alla volta. Per una maggiore quantità di popcorn, cuocere i sacchetti separatamente.
PER ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare.		

Manutenzione e pulizia

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, *panni abrasivi ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.*
Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Spruzzare il prodotto spray sul panno carta.
Non spruzzare *direttamente sul forno.*

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

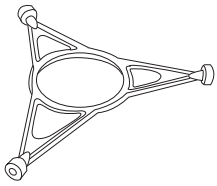
Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del forno a microonde.

L'aggiunta di succo di limone ad una tazza colma d'acqua posta sul piatto rotante e portata ad ebollizione per alcuni minuti aiuta l'eliminazione degli odori.

La griglia non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

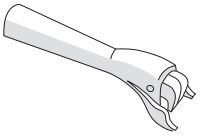
SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

Supporto del piatto rotante.

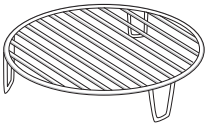


Piatto rotante in vetro.

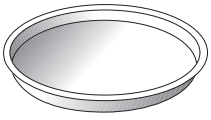
Impugnatura per piatto crisp.



Griglia di cottura.



LAVAGGIO DELICATO:
Il piatto crisp deve essere pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



Far sempre raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.

Non immergere o risciacquare in acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

Non usare pagliette metalliche, righerebbero la superficie.

Guida ricerca guasti

SE IL FORNO NON FUNZIONA, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il servizio assistenza:

- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- La porta chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

QUESTO PER EVITARE chiamate inutili che vi sarebbero poi addebitate.
Quando si chiama l'assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto di garanzia.

SE NECESSARIO, IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO solo con un ricambio KitchenAid originale, disponibile tramite il nostro servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE SPECIALIZZATO. *È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.* ***NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.***

Servizio assistenza

Prima di contattare il servizio assistenza:

1. Provare a risolvere autonomamente il problema seguendo le indicazioni di cui alla sezione "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riavviare l'apparecchio per verificare se l'anomalia persiste.

Qualora, una volta eseguiti i controlli di cui sopra, l'anomalia persista contattare il servizio assistenza al 00800-3810-4026.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione dell'anomalia;
- il modello esatto del forno;
- il numero di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta), posto sul bordo interno sul lato destro del forno (visibile quando la porta del forno è aperta). È possibile trovare il numero di assistenza anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessario eseguire una riparazione, contattare un **centro assistenza autorizzato** (l'utilizzo di pezzi di ricambio originali e l'esecuzione di un intervento di riparazione corretto sono garantiti).
La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

SERVICE 0000 000 00000

Dichiarazione di conformità CE

- Il presente forno è stato progettato per entrare a contatto con alimenti ed è conforme alla Disposizione CEE (CE) n. 1935/2004.
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio per la cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio (per esempio per riscaldare gli ambienti) è da considerarsi improprio e, di conseguenza, pericoloso.
- È stato progettato, prodotto e lanciato sul mercato in conformità a:
  - gli obbiettivi di sicurezza di cui alla Direttiva 2006/95/CE, "Low Voltage" (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
  - i requisiti di sicurezza di cui alla Direttiva 2004/108/CE, "EMC" ;
  - i requisiti di cui alla Direttiva 93/68/CEE.

CONFORME ALLA NORMA CEI 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di apparecchi diversi. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Termoventilato 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Termoventilato 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Termoventilato 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

CONFORME ALLA NORMA CEI 60350.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di forni diversi. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Test	Durée approx.	Température	Four chaud	Accessoires
8.4.1	25 - 28 min	160 °C	No	Piatto Crisp sulla griglia
8.4.2	22 - 24 min	175 °C	Si	Piatto Crisp sulla griglia
8.5.1	33 - 35 min	180 °C	Si	Sì Griglia di cottura
8.5.2	65 - 70 min	160 °C	Si	Griglia di cottura

CARATTERISTICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	**230 V/50 Hz**
POTENZA NOMINALE	**2300 W**
FUSIBILE	**10 A**
POTENZA DI USCITA MICROONDE	**1000 W**
GRILL	**800 W**
TERMOVENTILATO	**1400 W**
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	**385 x 595 x 514**
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	**200 x 405 x 380**

Printed in Italy
09/09